# Alimentazione biologica

Vita & Natura

PRODOTTI • MERCATI • QUALITA'

SPECIALE A.MANZONI & C. PUBBLICITA'

L'Europarlamento ha votato una risoluzione che prevede la «documentazione storica» della filiera alimentare

## Salute e sicurezza seguendo la «traccia»

### *Una carta d'identità per scoprire la presenza degli Ogm*

**SIAMO quello che mangiamo. Così ci dicono i medici. Allora, è chiaro, non siamo Frankestein. O, meglio, non dovremmo esserlo. Basta non mangiare alimenti derivati da Organismi Geneticamente Modificati. Per ora la scienza non sa se gli Ogm fanno o faranno male al genere umano. Visto quello che è successo con il morbo della mucca pazza, anche se non si trattava di manipolazioni genetiche ma solo di forzature alla natura, e cioè l'aver costretto erbivori a diventare carnivori, ognuno ha il diritto di sapere se in ciò che mangia ci sono o meno Ogm. Quando lo sa, può scegliere.**

In difesa di questo diritto dei consumatori a scegliere se mangiare o meno alimenti geneticamente modificati, l'Europarlamento il 3 luglio scorso si è pronunciato per il principio della «tracciabilità totale» degli Ogm e della trasparenza delle etichette dei prodotti alimentari. Le etichette dovranno sempre indicare l'eventuale presenza di componenti geneticamente modificate. La legislazione proposta dall'Europarlamento è la più avanzata al mondo. Gli Usa, grandi produttori di Ogm, sono furibondi. In base alle nuove norme europee saranno costretti alla massima trasparenza sul mercato europeo, dove il 70% dei consumatori — dice il sondaggio Eurobarometro — non vuole mangiare prodotti geneticamente modificati e il 94% comunque chiede di poter scegliere in piena conoscenza.

Le decisioni, che devono ora essere ratificate in seconda lettura dai governi Ue e poi di nuovo dagli eurodeputati, riguardano innanzitutto la «tracciabilità». Gli Ogm avranno una sorta di «carta di identità» lungo tutta la catena di produzione, in pratica fino al piatto del consumatore. La loro presenza in tutti i prodotti alimentari — ma anche nei mangimi — dovrà essere indicata chiaramente sulle etichette. «Tolleranza zero» in Europa per la presenza di Ogm non autorizzati nei prodotti alimentari, e una soglia massima dello 0,5% (la Commissione europea pensava all'1%) per la «contaminazione accidentale».

Sul tema il mondo dell'industria è diviso. Molte catene della grande distribuzione e aziende europee agroalimentari hanno più volte ribadito di non voler utilizzare e vendere prodotti derivanti da Ogm. Al forum «Value of food» di Parma il presidente di una grande azienda alimentare italiana ha ribadito la contrarietà a immettere Ogm negli alimenti. «Allo stato attuale — ha detto l'industriale — non riteniamo che sull'argomento vi sia sufficiente chiarezza scientifica. Per questo abbiamo deciso di assumere una posizione netta e rassicurante nei confronti dei consumatori». Jeremy Rifkin, presidente della Foundation on Economic Trends, ha invitato gli imprenditori e i manager italiani a «non perdere nel business la loro identità culturale nazionale, che rappresenta un vantaggio competitivo sul mercato mondiale». «Gli Ogm — ha proseguito Rifkin — si possono rivelare semplicemente inutili. L'80% delle persone denutrite vivono in paesi dove c'è eccedenza di cibo. Un terzo dei prodotti della terra vengono utilizzati per il mangime animale».

Sempre più disponibili verdure biologiche: i pionieri che sono tornati alle coltivazioni secondo natura sono premiati dai consumatori

## Nove controllori per la garanzia totale

**CHIMICA o natura? Per essere sicuri del prodotto occorre che sulla confezione sigillata vi sia la certificazione di uno dei 9 enti privati italiani delegati dallo Stato ai controlli sugli alimenti biologici. Sull'etichetta deve esserci una scritta simile: «Da agricoltura biologica, regime di controllo Cee, controllato da... (il nome dell'ente controllante), codice IT BAC (cambia, è quello dell'ente di certificazione), C213 (cambia, è il nome del produttore), T (significa trasformato; la T è sostituita da F se il prodotto è fresco), 0002536 (sei cifre, è il numero progressivo annuale di autorizzazione alla stampa delle etichette rilasciato dall'ente di controllo; ovviamente cambia durante l'anno)». Gli enti di controllo sono Aiab, Associazione italiana per l'agricoltura biologica, codice IT AIB; Associazione Suolo e Salute, IT ASS; Bioagricoop, IT BAC; Bios, IT BIO; Ccpb, Consorzio per il controllo dei prodotti biologici, IT CPB; Codex, IT CDX; Ecococert Italia, IT ECO; Istituto mediterraneo di certificazione, IT IMC; QC & I, Quality assurence system international services, IT QCI.**

Anche Franca Ciampi controlla l'etichetta

## Guardate l'etichetta

### *Sarà l'albero genealogico del cibo*

**CHE** cosa vuol dire «tracciabilità»? Significa che sull'etichetta delle confezioni degli alimenti non basta mettere l'elenco generico dei componenti ma ci deve essere la storia dei prodotti dalla loro origine. «Verdure», «carne di suino», «farine di frumento», ecc. sono diciture non più sufficienti. Con la legge europea a regime bisognerà scrivere da dove vengono le verdure, come sono state coltivate, ecc. La risoluzione Ue mette al bando totale alcuni tipi di Ogm non autorizzati, oggi tollerati nella percentuale dell'1 per cento (il principio della contaminazione accidentale). L'assemblea di Strasburgo ha bocciato la proposta della Commissione che manteneva il livello, riducendolo allo 0.5 per cento. Quindi, praticamente tolleranza zero per gli Ogm non autorizzati e obbligo di etichetta oltre lo 0.5 per cento per quelli autorizzati.

Per la carne, oltre all'etichetta specifica se l'animale è stato allevato biologicamente, c'è l'apposita documentazione che indica il tipo di bestia, la data e la località di nascita, quella di allevamento, la data e il luogo della macellazione. Non dovrà essere indicato se il tipo di mangime con cui la bestia è stata alimentata era naturale o geneticamente modificato. Lo stesso per il latte e le uova, già però protetti da apposite leggi europee e nazionali. Il principio della «tracciabilità» è già in parte applicato anche per il pesce: nome scientifico, pescato o allevato, in quale mare o in acqua dolce.

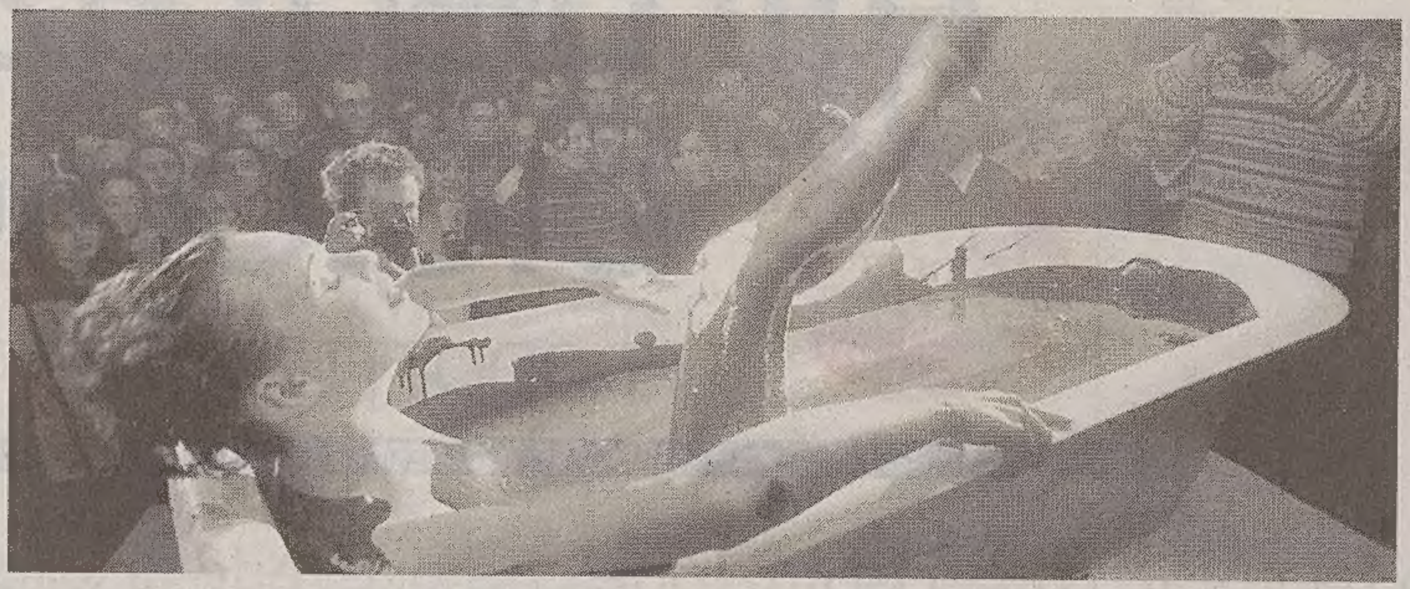
Vita&Natura

Inserto a cura Manzoni & C. SpA Pubblicità

Il cacao diventa best sellers

## Il Parlamento italiano decide: solo cacao

*Una legge nazionale garantisce la qualità della nostra tradizione*



L'amore per il cioccolato puro forse in questo caso è persino esagerato

Non è "doping"

*Scoperta archeologica*

## Schiuma di cacao al bar dei Maya

**RISALE ad almeno 2.600 anni fa il consumo del cioccolato: tracce della bevanda sono state riscontrate in pezzi di vasellame dotato di beccuccio, rinvenuto da ricercatori statunitensi nel sito archeologico maya di Colha, nel Belize.**

**La scoperta retrodata di un millennio l'inizio accertato del consumo di cacao e, forse, del fascino che il cioccolato esercita sui consumatori, vuoi sotto forma di bevanda, vuoi, oggi, di cioccolatini o di tavolette di fondente. «La presenza del cacao nel vasellame maya con beccuccio a Colha indica che il suo consumo precede di circa un millennio le prove scoperte a Rio Azul», spiega lo studioso Jeffrey Hurst della Hershey Foods in una relazione su «Nature».**

**La forma di quel vasellame induce gli archeologi a ipotizzare che i Maya lo usassero per versare il cioccolato liquido da un contenitore all'altro in modo da formarvi la schiuma, che a quanto risulta era la parte che prediligevano della bevanda. «Abbiamo ora la certezza che i Maya hanno una storia lunghissima di preparazione e consumo del cioccolato liquido, dall'era pre-classica fino a tutta la conquista spagnola», ha commentato Hurst.**

# La battaglia del cioccolato

*Nella Ue con grassi aggiunti, da noi resta puro Doc*

**CIOCCOLATO e pasta fresca, due battaglie vinte in difesa della nostra tipicità alimentare. Con un emendamento, il Parlamento italiano ha corretto la risoluzione europea che entrerà in vigore da gennaio 2003 consentendo l'introduzione fino al 5 per cento di grassi vegetali vari al posto del burro di cacao. Nel caso della pasta, la dicitura di «pasta fresca» (consumo entro 5 giorni) era scomparsa nel febbraio del 2002. Per la Ue la pasta è «fresca» da 3 a 5 mesi.**

Dopo una serie di battaglie, durata circa quattro anni, la guerra europea per il cioccolato si è conclusa a marzo del 2000 a Strasburgo, nell'aula dell'Europarlamento, con la vittoria dei "nordisti". Il Parlamento europeo ha approvato infatti una norma che consente l'aggiunta di un 5 per cento di materie grasse vegetali diverse dal burro di cacao (burro di karitè, di illipè, di cocco, di sal, olio o burro di palma, olio o burro di mango, olio di babassu) nella fabbricazione del cioccolato.

La "posizione comune" è stata adottata soprattutto su pressione dei sette paesi nordici che già consentivano la fabbricazione di cioccolato "tagliato" e dei grandi gruppi agro-alimentari. Contrari i paesi del sud, dove il cioccolato è fabbricato tradizionalmente solo con il burro di cacao, e le associazioni dei consumatori. Quasi immediata la richiesta di una sorta di «marchio doc» da assegnare alla cioccolata composta da materie prime tradizionali. Una richiesta a cui ha aderito a stragrande maggioranza il Parlamento italiano. Quindi, dal 2003 vi saranno due tipi, e due diverse denominazioni di cioccolato. Quello che nel film «Chocolat» Juliette Binoche preparava partendo dai semi di cacao non avrebbe problemi a fregiarsi della denominazione di «cioccolato puro». Quello realizzato con l'aggiunta di altri grassi vegetali, invece, dovrà accontentarsi della denominazione generica di «cioccolato». L'emendamento italiano reintroduce la denominazione «cioccolato puro» riservandola ai prodotti Doc, realizzati al cento per cento con burro di cacao.

Una carica di energia

## Evitato per un soffio lo scippo dei tagliolini

**LA PASTA** fresca artigianale ha rischiato di sparire tra la disperazione di milioni di buongustai. Approvando alla Camera la legge comunitaria 2002 si era verificato un "pasticcio" e la scadenza obbligatoria dei 5 giorni era "saltata". Questo avrebbe comportato la presenza sul mercato di una «pasta fresca» con scadenza di 3 o 5 mesi prodotta con conservanti dalle grandi industrie alimentari. La vera pasta fresca confezionata dalle oltre 4000 botteghe artigiane con 12 mila addetti e 400 milioni di euro di fatturato, fabbricata con prodotti di qualità, sarebbe scomparsa a favore della pasta industriale che di fresco avrebbe avuto solo la definizione sulle etichette.

Con una mobilitazione trasversale, i senatori italiani hanno votato un emendamento che ripristina il limite di deperebilità di 5 giorni per tagliatelle e spaghetti «freschi». Il limite di scadenza è stato così votato a larga maggioranza. Per la verità, questa volta non erano stati i «mangiatori di patate» del Nord a tentare di privarci delle tagliatelle nostrane. Il limite dei 5 giorni, previsto in un comma del Dpr 187 del 2001 per la produzione e commercializzazione di «sfarinati e paste alimentari», era stato eliminato a febbraio del 2002 con l'approvazione, da parte della Camera, dell'articolo 36 della legge comunitaria 2001. La cancellazione non era stata resa necessaria da una direttiva dell'Ue, ma dal fatto che l'introduzione del limite di durata per la pasta fresca, per come era stato fatto, violava le norme europee sull'etichettatura dei prodotti alimentari, vecchie più di 10 anni. La stessa commissione Ue era scesa in campo, più volte, per precisare che «non esiste alcuna normativa Ue che regolamenti la produzione della pasta, sia fresca che conservata: il governo italiano sta modificando una normativa interna, ma ciò non è legato con alcun tipo di legislazione europea».

## Il caffè: la bevanda del sultano

**IL CIOCCOLATO europeo, a detta dei nutrizionisti, con l'aggiunta di grassi estranei al burro di cacao sarà una bomba per il sistema cardiocircolatorio. Per fortuna, da noi e in Europa, i golosi avranno la possibilità di rifugiarsi nel prodotto Doc italiano.**

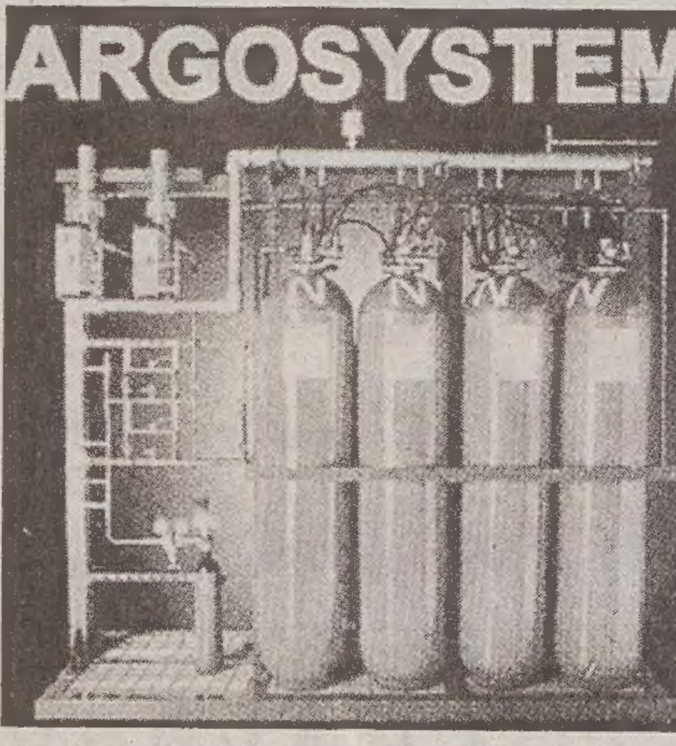
**Con parsimonia. Come si deve fare con un'altra bevanda esotica: il caffè. Molti dicono che "fa male". E' vero? Sì, se ingerito in quantità eccessiva. "Fa bene", se assunto con moderazione. Il caffè è una sostanza cosidetta "nervina", agisce, in generale, sui centri nervosi, provocando un senso di benessere fisico e mentale. Tale stimolazione proviene dalla"caffeina". Una tazzina ne contiene circa 5 cg. e la sua azione eccitante, che si protrae da una a due ore, provoca un risveglio delle facoltà mentali, allontana la sonnolenza, la stanchezza fisica e psichica, gli stati depressivi, potenzia la memoria, l'apprendimento, l'intuizione e la concentrazione, facilita la percezione degli stimoli sensoriali, attenua le cefalee e le emicranie in genere. E' cardiotonica e potenzia il tono arterioso senza alterare la pressione, migliorando anche la circolazione delle coronarie. In quantità eccessiva provoca tachicardia.**

SAN MARCO ANTINCENDIO

SAN MARCO ANTINCENDIO

La San Marco Antincendio snc è presente sul mercato italiano da quasi 10 anni durante i quali ha raggiunto una posizione di prestigio nella progettazione e realizzazione di sistemi automatici di incendio.

TALE SUCCESSO DERIVA DA:




- personale specializzato
- una base tecnica altamente affidabile
- presenza costante sul mercato dalla progettazione alla realizzazione e manutenzione
- specializzata nella realizzazione di quadri elettrici e componenti speciali
- rapporti con le maggiori case di importazione mondiale
- competenza in ogni tipo di impianto e dai diversi tipi di dispositivi di rilevazione
- vendita e manutenzione estintori

34015 Muggia (TS) - Loc. Rabuiese, 11

☎ 0409 235 127 - Fax 0409 236 021

www.paginegialle.it/s.marco

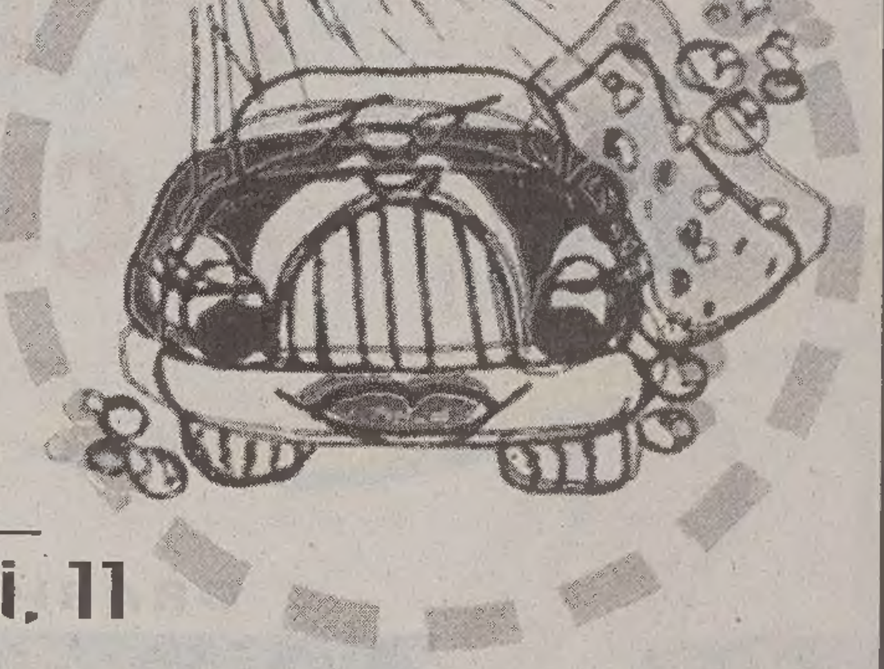
ALBA VIA GAMBINI, 11

AUTOLAVAGGIO

PREMIO TERGESTE D'ORO 2001

Orario
da lunedì al sabato: 8.30-12.30, 15.30-19.00
domenica: 8.30-13.00

Auto - Moto
Scooter
Furgoni
Pulizia interna completa
Lucidatura



Trieste - Via Gambini, 11
Tel. 040.638068

Inserto a cura Manzoni & C. SpA Pubblicità

## I PRODOTTI CERTIFICATI COME RICONOSCERLI

I supermercati, per soddisfare la richiesta dei clienti, sono i negozi più sicuri per il biologico

*Oltre che nei consumi privati netto aumento in mensa e ristorazione*

# Qualità, gusto, freschezza, garanzia Così sulla tavola il biologico trionfa

**ALIMENTI biologici, un vero boom. Settanta mila ettari coltivati nel 1993, ben oltre il milione oggi. Siamo i primi in Europa, nel mondo al terzo posto. Una crescita continua e consistente che assume un valore più significativo se confrontata con l'andamento dell'agricoltura convenzionale dove si registra una diminuzione sia di aziende che di superfici coltivate. In aumento anche le industrie che trasformano il biologico, un incremento di oltre il 50 per cento.**

Nella classifica dei prodotti biologici più consumati frutta e verdura piacciono «naturali» seguiti a distanza da pasta-riso-cereali. Sulla tavola i "bio-preferiti" sono marmellata e biscotti, uova e cereali per la prima colazione.

Tra gli «atout» dei prodotti biologici ci sono la stagionalità, le qualità nutrizionali meglio conservate, la freschezza, il controllo garantito, il valore energetico e il miglior sapore.

Cosa deve sapere il consumatore? Deve controllare che in etichetta ci sia la dicitura "da agricoltura biologica" accompagnata da uno dei nove marchi rilasciati dagli enti di controllo autorizzati, il nome e l'indirizzo del produttore e dell'industria di trasformazione. Facoltativo, ci può essere il logo della UE.

Pr essere biologiche le materie prime devono essere prodotte secondo norme ben precise. Affinché il prodotto composito riporti in etichetta la scritta "da agricoltura biologica", è necessario che la percentuale di ingredienti "bio" oscilli tra il 95% e il 100% e comunque l'eventuale restante 5% provenga da sostanze permesse. Se la percentuale è più bassa (tra il 70% e il 95%), deve essere riportata quella del componente biologico. I "prodotti in conversione" sono quelli provenienti da aziende che praticano agricoltura biologica da 12 mesi. Il biologico deve essere contenuto e venduto in imballaggi chiusi. Nei supermercati si può vendere lo sfuso se il contenitore riporta la provenienza (nome e indirizzo del produttore) e il marchio dell'ente di controllo.

Negli ultimi anni si sta diffondendo in Italia l'organizzazione e la gestione di mense scolastiche biologiche e, contemporaneamente, va aumentando la consapevolezza di fondare la ristorazione sulla promozione di una cultura dell'alimentazione più attenta alla qualità. Dal punto di vista legislativo, già l'art. 59 della legge finanziaria 2000 prevedeva, per la prima volta, la diffusione dei prodotti biologici e di qualità nella ristorazione scolastica e ospedaliera.

LE NORME UE

## Da dove viene il pesce Pescato in mare o allevato?

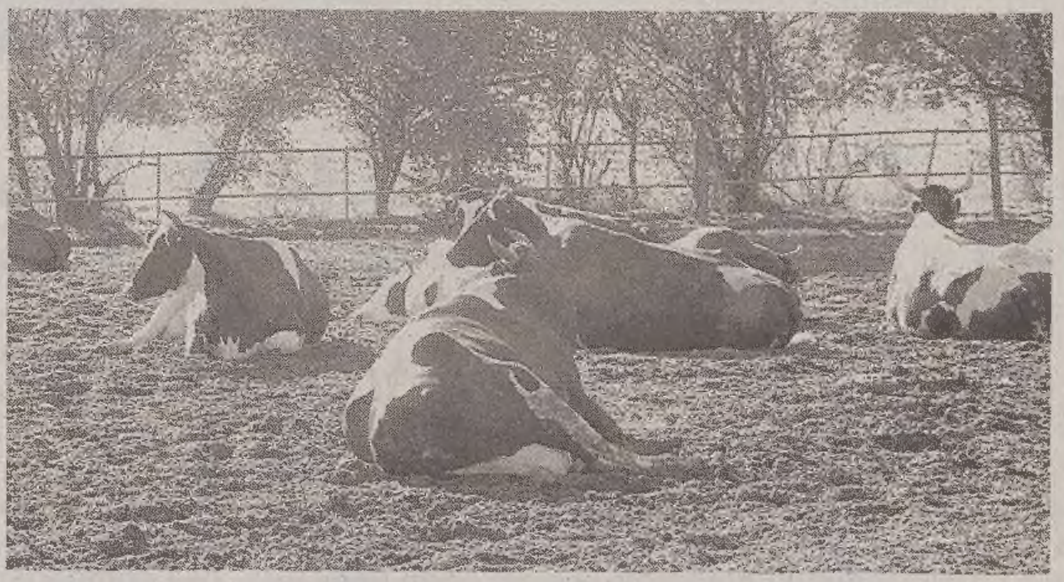
Una "carta di riconoscimento" anche per i pesci

**SECONDO il regolamento dell'Unione europea 1651/2001, i prodotti ittici destinati alla vendita devono avere un'etichetta con specificati la denominazione commerciale della specie, il metodo di produzione (pescato in mare o nelle acque interne, allevato) e la zona di cattura. Questo serve a garantire la tracciabilità di filiera e fornire ai consumatori adeguate informazioni sui pesci acquistati. Il ministero delle Politiche agricole e forestali ha emanato le disposizioni applicative, in vigore dal 31 marzo 2002**

*I dati accessibili ai consumatori*

## Etichetta e passaporto Tutti i bovini iscritti a un'anagrafe nazionale

**LE MUCCHE con il passaporto. Il documento è rilasciato dall'Anagrafe bovina, diventata da pochi mesi una realtà anche in Italia. Era dal 1997 che la Ue sollecitava la banaca dati. Lo strumento, pensato per gestire i premi comunitari al settore delle carni, con l'emergenza Bse, il morbo della mucca pazza, è diventato di fondamentale importanza per la prevenzione della malattia. I dati di tutto il bestiame italiano e di quello importato sono inseriti in una banca dati: data e luogo di nascita; successiva movimentazione; luogo e azienda di allevamento; luogo e data di macellazione e nome del macello.**



Niente più "mucca pazza" con le etichette europee

La struttura operativa dell'Anagrafe è articolata su tre livelli: locale (Asl), regionale (Centro operativo) e nazionale (Centro Servizi istituito presso l'Istituto Zooprofilattico di Teramo, competente per tutta l'Italia). I capi iscritti ricevono un chip auricolare che li accompagna per tutta la vita. I dati sono disponibili sul sito **www.izs.it** dell'istituto abruzzese, lo Zooprofilattico di Teramo, raggiungibile anche attraverso un terminale in ogni supermercato, a disposizione dei consumatori. Si potranno così incrociare i dati con le informazioni dell'etichetta obbligatoria su ogni acquisto di carne. Il Regolamento Ce n.1760 /2000 ha infatti istituito l'obbligo di una specifica etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, consentendo così la tracciabilità e la trasparenza delle informazioni ai consumatori.

Il regolamento prevede che le carni bovine siano obbligatoriamente immesse al consumo corredate da etichetta contenente le seguenti informazioni: un numero o un codice di riferimento che evidenzi il nesso e legame tra le carni e l'animale di origine; il numero può essere il codice di identificazione del singolo animale da cui provengono le carni o il numero di identificazione di un gruppo di animali;
il numero di approvazione del macello presso il quale sono stati macellati l'animale o il gruppo di animali e il nome dello Stato o del paese terzo in cui è situato il macello: l'indicazione deve recare la dicitura "Macellato in (nome dello Stato membro o del paese terzo)... (numero di approvazione)"; il numero di approvazione del laboratorio di sezionamento presso il quale è stato sezionata la carcassa e lo Stato membro o il paese terzo in cui è situato il laboratorio: la dizione prevista è: "Sezionato in (nome dello Stato membro o del paese terzo)... (numero di approvazione)".

È ARRIVATO IL NATALE DA
CASA FONDATA NEL 1860
finzicarta s.a.s.
DI ROMITA MASSIMO E GIAMPAOLO & C.
TRIESTE - Via del Ghirlandaio, 45 - Telefono 040 393366 - Fax 040 392331
www.finzicarta.com
vendita solo all'ingrosso di confezioni da regalo
cesti in vimini - strenne
scatole portabottiglie
borse stampate a partire da 500 pz.
decorazioni di Natale

NUOVA PEUGEOT 206 SW.
ENFANT TERRIBLE.
206 PEUGEOT
CONCESSIONARIA Padovan & Figli
Trieste via Flavia 47 tel. 040.827782
www.padovanefigli.it
A MONFALCONE VENDITA E ASSISTENZA AUTOLISERT VIA TIMAVO 2 TEL. 0481.790505
A GORIZIA VENDITA AUTOFRANCE STRADONE DELLA MAINIZZA 12 TEL. 0481.391808
A GORIZIA ASSISTENZA PREZAUTO STRADONE DELLA MAINIZZA 12 TEL. 0481.390715

Vita&Natura

Inserto a cura Manzoni & C. SpA Pubblicità

**FRANKENSTEIN IN CUCINA**

La protesta dei "disobbedienti" contro i danni provocati alla salute da cibi non biologici

ASSOCIAZIONI

## Le associazioni che tutelano l'ambiente e la nostra salute

**SONO** sempre più numerose e attive le associazioni che proteggono il cittadino-consumatore. Ecco le principali:

**Slow Food.** Movimento internazionale nato a Parigi nel 1989 con sede principale a Bra in Piemonte. Via Mendicità Istruita, 14 - 12042 Bra, Cuneo. Tel. 01-72419611. Fax 01- 72421293. www.slowfood.it

**Wwf Italia.** Sezione italiana del Fondo Mondiale per la Natura, la più grande associazione ambientalista del mondo, con oltre 6 milioni di sostenitori. Via Po, 25/c - 00198 Roma. Telefono: 06/844971. Telefax: 06/8554410. www.wwf.it

**Legambiente.** Tutela dell'ambiente, della salute, salvaguardia del patrimonio artistico. Via Salaria, 403 - 00199 Roma. Tel: 06/862681. Fax: 06/86 218474. www.legambiente.com

**AIAB, Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica.** E' riconosciuta come organismo di controllo in tutti i Paesi UE. Viale Libia, 22 - 00199 Roma. Tel. 06/ 86329403. Fax 06/ 86385945. www.aiab.it

# Il bio-tech? Per ora agevola la vita ai ricchi

## *I cocomeri senza semi non salvano dalla fame 800 milioni di denutriti*

**POLEMICA di Legambiente al vertice di Roma della Fao. L'associazione ecologista ha contestato la transgenetica presentata come panacea di tutti i mali. «Elenchiamo solo alcuni degli esperimenti realizzati, con costi altissimi e risultati inutili quando non disastrosi. Sarà il sedano più croccante e senza fastidiosi fili — ma comunque con minore concentrazione di nutrienti — a sfamare i poveri del Sud del mondo? O le patate fritte non grasse, tanto diffuse nei fast food dell'Angola e Burkina Faso? Ne vale veramente la pena? Ci si può esporre a rischi di cui non conosciamo neppure l'entità, per finanziare assurdità di questo genere?». L'elenco degli assurdi esperimenti compiuti in oltre 20 anni è lungo e disseminato di insuccessi e magagne, ma ciò che emerge con evidenza è proprio la mancanza di prodotti ed esperimenti mirati a risolvere il problema della fame.**

Nel caso degli animali d'allevamento, nessun animale transgenico è risultato sufficientemente sano da essere produttivo, e nessuno di essi è infatti mai stato commercializzato. Ecco i principali orrori creati dalla transgenetica.

**Bovini giganti.** Trattati con un ormone (rBST - Recombining Bovine Somatotropin) ottenuto mediante manipolazione genetica al fine di accelerare i processi di crescita corporea e di produzione del latte. Lo stato generale di salute è disastroso: sono strabici, zoppicano, soffrono di ulcere, gastriti, problemi digestivi. Recenti studi dimostrano inoltre un legame tra l'ormone secondario della crescita IGF-I, stimolato dall'uso di rBST, e l'evolversi del cancro al seno nelle donne. Il prodotto (Monsanto) è commercializzato dal 1994 sotto il nome di "Posilac", ed è usato nel 30% degli allevamenti Usa. In Europa il suo uso è vietato, come pure l'importazione di qualsiasi tipo di carne agli ormoni dagli Usa, dopo che un ragazzino negli anni'80 sviluppò il seno.

**Maiali in miniatura.** Maialini alti solo 20-30 centimetri, che pesano circa 30-40 kg e partoriscono fino a 24 piccoli al fine di facilitare la produzione della porchetta.

**Maiali giganti.** Ibridati con geni umani in grado di stimolare la produzione di ormoni della crescita (somatotropine), per cui dovrebbero crescere più e più velocemente. Non più allevati, non riuscivano a stare in piedi correttamente.

**Polli con geni di bovino.** Sarebbero dovuti crescere più velocemente, avrebbero dovuto

*Con l'ingegneria transgenica bovini giganti, maiali in miniatura: nessuno però sopravvive*

raggiungere un peso maggiore, e produrre meno grassi.

**Salmoni giganti.** Il salmone atlantico è stato modificato con un gene del salmone Chinook e con uno del pesce oceanico Macrozoarces americanus, e il risultato è un animale 3-4 volte

più grande della specie selvatica che cresce molto più velocemente. Il 30% di questi muore prima di avere raggiunto la maturità sessuale.

In venti anni di ricerca sulla transgenetica applicata ai vegetali sono stati prodotti essenzialmente solo due tipi di modificazioni: resistenza a erbicidi e a insetti. Ecco le principali modifiche riuscite.

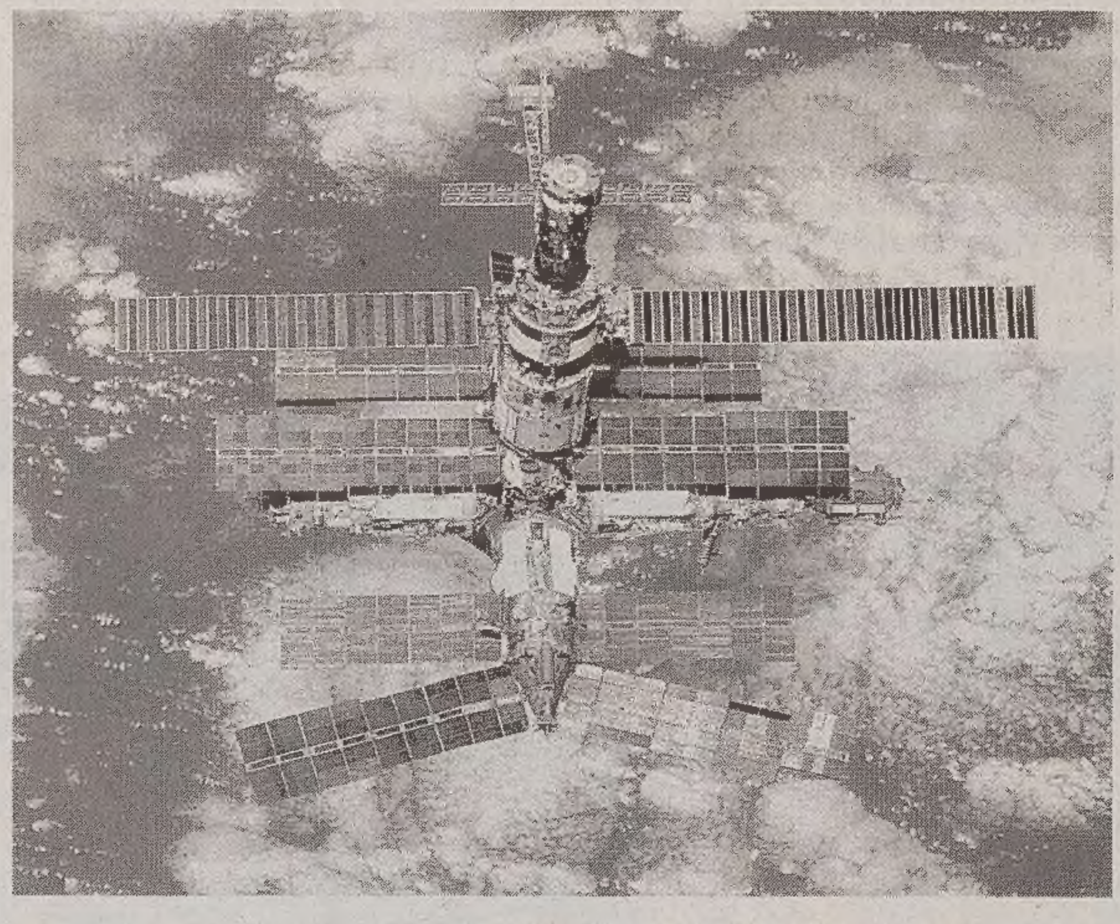
**Mais Bt.** Modificato da Novartis con geni di Bacillus thuringensis (Bt) per resistere alla piralide del mais Ostrinia nubilalis (parassita); produce una tossina che uccide i parassiti in maniera aspecifica. In America è accusata di provocare un calo nella popolazione di farfalle Monarca.

**Mais Starlink.** Il prodotto (Aventis) è velenoso per alcuni insetti e persino in Usa il consumo umano (inspiegabilmente non quello animale) è stato vietato a causa delle potenziali reazioni allergiche provocate dalla proteina Cry9C. Lo Starlink, entrato nella catena alimentare umana, ha causato gravi problemi di allergie e shock anafilattici e nel 2001 è stato ritirato dal commercio portando i produttori sull'orlo del fallimento.

SICUREZZA

## L'Authority a Bruxelles

**LA UE ha nominato il consiglio di amministrazione dell'Agenzia europea per la sicurezza alimentare. Tra i consiglieri c'è l'italiano Giorgio Calabrese, 51 anni, siciliano, medico e docente di scienze della nutrizione all'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza e all'Università di Boston. Calabrese ha partecipato tra l'altro alla valutazione dei progetti comunitari di ricerca sulla diffusione del morbo della mucca pazza (l'encefalite spongiforme bovina) e sulla sicurezza alimentare. E' inoltre membro dell'Ufficio internazionale del vino (Oiv). Entro la fine dell'anno sarà operativa l'Agenzia europea per la sicurezza alimentare, la cui sede provvisoria è stata fissata a Bruxelles. In corsa per l'assegnazione definitiva ci sono Parma e la finlandese Helsinki, anche se a Bruxelles non spiacerebbe che il provvisorio diventasse definitivo.**



La stazione spaziale internazionale: c'è anche la soia

# La soia coltivata nello spazio Le patate assetate si "accendono"

LE CURIOSITA'

## *Il cotone produce batuffoli colorati*

Una delle colture più diffuse del mondo, la soia, sarà prodotta a bordo della stazione spaziale internazionale ISS per studiare possibili futuri vantaggi nutrizionali e produttivi. E' il primo esperimento del genere condotto dalla DuPont in collaborazione con la Nasa. La ricerca punta a determinare se le piante di soia crescono nello spazio extraterrestre in modo differente e a studiare gli effetti dell'assenza di gravità sulla crescita e lo sviluppo delle grande singola fonte di proteine e oli vegetali nella dieta umana. Le sementi di soia modificate oggi sono disponibili in oltre 100 versioni.

**Soia Roundup-Ready (RR).** La soia RR (Monsanto) sopravvive alle applicazioni del diffusissimo diserbante Roundup (prodotto dalla stessa multinazionale) che uccide ogni altro vegetale. Nell'anno 2001, a soli 4 anni dall'immissione in commercio, sono state inspiegabilmente ritrovate nella soia RR due sequenze geniche non presenti nel prodotto originario autorizzato.

Ecco altre "perle" prodotte in laboratorio.

**Patate che si "accendono".** Un gruppo di ricercatori scozzesi ha costruito un prototipo di una pianta di patata modificata con un gene di pesce che si illumina emettendo un bagliore verde quando ha bisogno d'acqua.

**Patate fritte non grasse.** Utilizzate nei fast-food americani, contengono amido modificato che le rende più "impermeabili" ai grassi usati per la frittura.

**Riso con gene di scorpione.** Geni di scorpione consentono di resistere ai parassiti.

**Sedano.** Privo dei fastidiosi fili, è croccante a lungo.

**Carciofo.** Contiene un gene di topo per aumentare la robustezza (coltivato sperimentalmente dall'Enea Casaccia).

**Uva e cocomeri.** Sterili, cioè privi di semi, considerati fastidiosi per il consumatore.

Non mancano "idee geniali" anche nel campo del giardinaggio e, perché no, dell'arte.

**Margherite fluorescenti.** Il fiore della margherita del Capo (Osteospermum ecklonis), modificata con il gene Gfp prelevato dalla medusa Aquorea regia, brilla di una fluorescenza verde se esposto a luce ultravioletta. L'Istituto Sperimentale di Floricoltura di Sanremo è riuscito così a creare "il bouquet da discoteca". Con il gene della medusa Victoria conigli e cani sono fluorescenti se esposti a una luce blu.

**Rose e gerani sempre fioriti.** Mantengono il fiore più a lungo oppure fioriscono in stagioni non usuali.

**Erba sempreverde, a crescita rallentata, colorata.** Anche se secca mantiene il colore smeraldino. Nella versione "low mow" cresce lentamente e riduce il lavoro di falciatura. L'erba colorata è già disponibile.

**Cotone colorato.** Il cotone modificato produce batuffoli già colorati di rosso o di blu.

Residenza polifunzionale per anziani
Autosufficienti o parzialmente autosufficienti

Raggio di sole

A.B.D. S.r.L.

SU 3 PIANI!

- A due passi dal giardino pubblico
- Orario di visita libero
- Menù personalizzato
- Assistenza 24 ore su 24 con personale qualificato
- Animazione 3 volte alla settimana con musica dal vivo

TRIESTE Via Cesare Battisti, 22 Tel. 040.661758 - Fax 040.3722981

ISTITUTO FISIOTERAPICO Città di Trieste

DIRETTORE SANITARIO - Dott. Sergio Bernobi

Aut. N. 20967 gen-IV-1-D-1del 23-05-2002

Dott. Sergio Bernobi
Specialista in Ortopedia e Medicina dello Sport

Dott. Diego Collarini
Specialista in Ortopedia e Traumatologia

Dott. Paolo Esopi
Specialista in Ortopedia e Traumatologia

I° piano
Tel. 040362548